

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2005 年 8 月 11 日 (11.08.2005)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2005/072684 A1

(51) 国際特許分類:
A23G 3/00, A23L 1/30, A61P 37/08

A61K 7/00, 35/78,

(74) 代理人: 草間 攻 (KUSAMA, Osamu); 〒1020072 東京都千代田区飯田橋 4 丁目 5 番 1 2 号 岩田ビル 7 階
草間特許事務所 Tokyo (JP).

(21) 国際出願番号: PCT/JP2005/001201

(22) 国際出願日: 2005 年 1 月 28 日 (28.01.2005)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:
特願2004-019283 2004 年 1 月 28 日 (28.01.2004) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): サン
トリー株式会社 (SUNTORY LIMITED) [JP/JP]; 〒
5308203 大阪府大阪市北区堂島浜 2 丁目 1 番 4 0 号
Osaka (JP).

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 加藤 恵 (KATO,
Megumi) [JP/JP]; 〒6650015 兵庫県宝塚市光が丘
1 丁目 2-2 1 Hyogo (JP). 諏訪 芳秀 (SUWA, Yoshi-
hide) [JP/JP]; 〒5670009 大阪府茨木市山手台 6 丁目
7-1 6 Osaka (JP). 福井 祐子 (FUKUI, Yuko) [JP/JP];
〒5691123 大阪府高槻市芥川町 1-2-A 1 0 0 7
Osaka (JP). 笹山 亜弥 (SASAYAMA, Aya) [JP/JP]; 〒
4210600 静岡県御前崎市佐倉 1 3 4 0-1-B-4 0 5
Shizuoka (JP). 松本 雄大 (MATSUMOTO, Take-
hiro) [JP/JP]; 〒5630032 大阪府池田市石橋 2 丁目
8-1 9-6 1 1 Osaka (JP).

(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が
可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR,
BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM,
DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU,
ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS,
LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA,
NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE,
SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US,
UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護
が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA,
SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ,
BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE,
BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU,
IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR),
OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML,
MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

— 国際調査報告書

2 文字コード及び他の略語については、定期発行される
各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語
のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: PROCESS FOR PRODUCING MACA EXTRACT

(54) 発明の名称: マカ抽出物の製造方法

(57) Abstract: An effective extraction method for giving a Maca extract which can be taken over a long period of time and has a high safety and an excellent antiallergic effect; and a food, a drink, a cosmetic or a drug having an antiallergic effect to which the extract obtained above is applied. The extraction method is characterized in that an aqueous solution containing ethanol is added to milled Maca, wherein the temperature of the liquid extract is from 20 to 75°C and the ethanol concentration in the aqueous solution containing ethanol is from 20 to 100% by volume.

(57) 要約: 本発明は、長期にわたって摂取することができ、安全性に優れた抗アレルギー作用を有するマカ抽出物の効果的な抽出方法、さらには、得られた抽出物を応用した、抗アレルギー作用を有する飲食品、化粧品または医薬品に関する。本発明の抽出方法は、マカの粉碎物に、エタノール含有水溶液を加え、抽出液の温度が20～75℃であり、エタノール含有水溶液におけるエタノールの濃度が20～100容量%であることを特徴とする。

WO 2005/072684 A1